

# CHÂTEAU MALVAT 2005

---

**COMMUNE:** Saillans

**APPELLATION:** FRONSAC

**SUPERFICIE:** SECOND VIN de CHÂTEAU VILLARS

**PRODUCTION:** 13.600 bouteilles

**NATURE DU SOL:** Argilo-Calcaire

**AGE DU VIGNOBLE:** 10 ANS

**CEPAGES:** 100 % Merlot Noir

**VINIFICATION:** Vendanges manuelles, le 19 Septembre.

Traditionnelle, macération de 21 jours avec remontages

2 fois par jour, Température de fermentation: 28 C.

**ELEVAGE:** 100% en cuves.

**Collage:** blancs d'œufs frais.

**Mis en bouteille :** février 2007.

**CARACTERISTIQUES:** Une année de sécheresse tout à fait exceptionnelle alliant chaleur

modérée, ensoleillement maximum et petits rendements.

Tout était réunis pour faire un vin d'exception et ... c'est le cas.

Couleur très intense, nez de fruits noirs et d'épices,

bouche suave avec des tanins très structurés, un corps et

une vivacité qui permettront à ce millésime de plaire

pendant très longtemps.

**ALLIANCE:** Température de service: 16 C

**Apoogée:** 2007 – 2011

